

salton®

presse-panini

acier inoxydable

La charnière s'ajuste à
l'épaisseur du pain à griller

Puissance de 1000 watts
pour une cuisson rapide

Facile à nettoyer

Surface de cuisson
antiadhésive

Mode d'emploi

Modèle SG1263

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires s'imposent à l'emploi d'appareils électriques, entre autres:

1. Lire toutes les instructions.
2. **NE PAS** toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les secousses électriques, **NE PAS** immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Surveiller avec vigilance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'enlever ou de replacer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. **NE PAS** utiliser d'appareils dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou est emdommagé. Retourner l'appareil à Salton pour être examiné, réparé ou ajusté. Voir la section « Garantie ».
7. Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.
8. L'usage d'accessoires non recommandés par Salton peut présenter des dangers.
9. **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
10. **NE PAS** laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. **NE PAS** placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient des liquides chauds. **NE PAS** déplacer l’appareil lorsqu’il est encore chaud.
13. Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, s'assurer que toutes les commandes soient à la position « Off ».
14. Cet appareil est pour usage domestique seulement. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
15. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en circuit.
16. **NE PAS** toucher les parties métalliques de l’appareil lorsqu’il est en circuit. Elles peuvent devenir très chaudes.
17. Toujours débrancher le gril après usage et le laisser refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
18. Toujours placer le gril sur une surface résistante à la chaleur.

19. Ne rien déposer entre la plaque et la nourriture, tel que : plat, feuille d'aluminium, etc.
20. **ATTENTION :** Cet appareil dégage de la chaleur lorsqu'il fonctionne. Des précautions s'imposent afin d'éviter les risques de brûlures, de feu ou d'autres dommages à la propriété causés en touchant les côtés ou le dessus de l'appareil quand celui-ci est en circuit ou pendant qu'il refroidit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

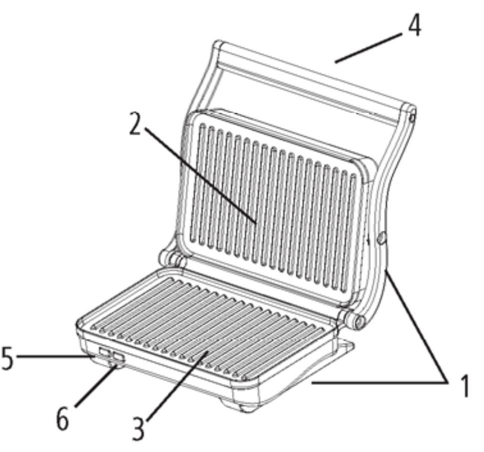
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE À LA TERRE

Pour réduire les risques de secousses électriques, cet appareil est muni d'une fiche à la terre (2 branches et une tige). Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, consulter un électricien compétent. Ne pas modifier la fiche en aucune façon ou ne pas utiliser un adaptateur.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Base du gril
2. Plaque supérieure
3. Plaque inférieure
4. Poignée
5. Voyant rouge de mise en marche
6. Voyant vert de fonctionnement



AVANT LE PREMIER USAGE

1. Déballer soigneusement le presse-panini. Enlever tout le matériel d'emballage.
2. Placer le gril sur une surface de niveau, près d'une prise murale de 120 volts. Ouvrir le couvercle.
3. Essuyer les deux plaques de cuisson avec un linge humide pour les rendre propres et exemptes de toute huile de fabrication.
4. Essuyer l'extérieur du gril avec un linge doux et humide. **NE JAMAIS immerger le gril, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**
5. Fermer le gril.

6. Brancher le gril dans la prise murale et laisser chauffer pendant 10 minutes pour se débarrasser de tout résidu du processus de fabrication. **N.B. :** Il se peut qu'une petite quantité de fumée et qu'une odeur se manifestent. Ça ne devrait pas durer plus de quelques minutes.

MODE D'EMPLOI

Griller

1. Placer le presse-panini sur une surface sèche et de niveau, près d'une prise murale de 120 volts.
2. Fermer le gril et le brancher dans une prise a.c. de 120 volts. Le voyant rouge s'allume. Aussitôt que le gril est branché, il commence à chauffer. Lorsque le voyant vert s'allume, le gril a atteint la bonne température de cuisson.
3. Ouvrir le gril et déposer le panini sur la plaque de cuisson inférieure. Fermer le couvercle et appuyer légèrement. La charnière flottante s'ajuste à l'épaisseur du panini et la plaque de cuisson supérieure descend graduellement et uniformément sur le panini durant la cuisson. **N.B. :** Le voyant vert s'allume et s'éteint pour indiquer que la température de cuisson est maintenue.
4. Faire griller au goût. Le temps de cuisson dépend du type et de l'épaisseur du pain et du goût individuel. Vérifier la cuisson en soulevant la plaque supérieure à l'aide de la poignée. **N.B. :** Vérifier la cuisson toutes les 2 minutes étant donné que le panini cuit rapidement au-dessous et sur le dessus en même temps. **N.B. :** Toutes les parties du gril, à l'exception de la poignée, deviennent très chaudes pendant et après la cuisson. **NE PAS** toucher à aucune des parties du gril, à l'exception de la poignée, avant qu'il soit refroidi.

   IMPORTANT :

   - De la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Utiliser des mitaines pour ouvrir et fermer le gril.
   - **NE PAS** couper la nourriture directement sur la surface antiadhésive des plaques de cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, soulever la plaque supérieure à l'aide de la poignée et retirer le panini avec une spatule de plastique. Ne jamais utiliser d'ustensiles de métal : ils pourraient égratigner la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

6. Débrancher le gril et retirer la nourriture.
   IMPORTANT : NE PAS laisser le gril branché lorsqu'il est vide.

CONSEILS PRATIQUES

1. Toujours préchauffer le gril jusqu'à ce que le voyant vert s'allume.
2. Il n'est pas nécessaire d'utiliser du beurre ou de la margarine sur les panini. Cependant, une mince couche de beurre ou de margarine sur les surfaces extérieures du panini fera brunir le pain plus rapidement et ajoutera de la saveur.
3. Des pains de toutes sortes peuvent être utilisés. Les pains qui contiennent beaucoup de sucre vont brunir plus rapidement.
4. **NE PAS** utiliser de fruits frais comme garniture.
5. **NE PAS** utiliser de vaporisateur sur les surfaces de cuisson.
6. La garniture à l'intérieur du panini peut être très chaude. Être très prudent en croquant le panini.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le gril de la prise murale et le laisser refroidir complètement.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un linge trempé dans une eau chaude, savonneuse. Pour les taches tenaces, les couvrir d'une petite quantité d'huile et laisser reposer quelques minutes. Essuyer avec une serviette de papier. Essuyer les plaques de cuisson avec un linge humide. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS OU D'USTENSILES DE METAL.**
3. Essuyer l'extérieur du gril avec un linge humide. **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

SUGGESTIONS DE PANINI

Sandwich au fromage fondu

Étendre du beurre ou de la margarine sur un côté de deux tranches de pain blanc ou de blé entier. Sur une assiette, déposer une des tranches de pain, le côté tartiné en bas. Ajouter une tranche de fromage et couvrir de l'autre tranche de pain, le côté tartiné vers le haut. Utiliser une spatule pour déposer le sandwich sur le gril. Pour griller, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

Sandwich à la dinde et au fromage

Étendre 2 c. à table de mayonnaise sur un petit pain de blé entier. Ajouter, en alternant, les tranches de dinde, 2 tranches de fromage Mozzarella et des tranches de tomate. Pour griller, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

Délice au thon

Égoutter une boîte de thon. Hacher 2 c. à table (30 ml) de poivrons forts et 2 c. à table (30 ml) d'olives noires. Mélanger le thon, les poivrons et les olives avec 2 c. à table (30 ml) de mayonnaise. Étendre sur un pain focaccia. Pour griller, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

Sandwich végétarien

Mélanger 1/4 tasse (85 ml) de mayonnaise avec une gousse d'ail émincée. Étendre le mélange sur 3 ou 4 petits pains Kaiser, coupés en deux. Ajouter des légumes grillés, de la laitue et des tomates. Couvrir avec l'autre moitié des petits pains. Pour griller, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

Sandwich au rôti de bœuf

Couper une baguette en sections d'environ 6" (15 cm). Couper les sections, dans le sens de la longueur et étendre de la moutarde sur les deux côtés. Ajouter, sur un côté, les tranches de rôti de boeuf, le fromage Suisse, les rondelles d'oignon rouge et la laitue. Couvrir avec l'autre morceau de pain. Pour griller, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

Sandwich aux saucisses italiennes

Couper en deux des petits pains, dans le sens de la longueur. Remplir chaque petit pain de saucisses italiennes cuites, de poivrons rouges rôtis et d'une tranche de fromage Mozzarella. Pour faire cuire, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

Pita au poulet

Couper les pitas de façon à former des pochettes. Remplir de tranches de poitrines de poulet grillées, de sauce tzatziki, de laitue et de tomates. Ne pas trop remplir. Pour faire cuire, suivre les directions de la section « Mode d'emploi ».

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de deux (2) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure :

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom ______________________________

Adresse ______________________________

Ville ______________ Prov/État ________ Code Postal/Zip ________

No. de tél./jour ______________ Adresse courriel ______________

Défectuosité du produit : ______________________________

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : ______________ Valide jusqu'à : ________ No. CSV ________

No. de la carte : ______________________________

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com